



## 仕様

地域：ニュージーランド

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：8℃

容量：750ml

## 説明

鶏肉料理やクリーミーなパスタと完璧にマッチ

**テイスティングノート** 淡い麦わら色。熟した核果のアロマを示し、ほのかなオークを伴う。味わいはリッチでバランスが良く、たっぷりとした核果、メロン、シトラスの風味が幾重にも重なり、美しい口当たりと余韻を与えている。鶏肉料理やクリーミーなパスタと完璧にマッチする。

**合う料理** シーフード、チキンと好相性。

**葡萄品種** シャルドネ 100%

**サスティナブル認証** SWNZ

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** 粘土質ローム

**葡萄畑の位置** ネルソン

**気候** 海洋性

**地質** 粘土質土壌

**収穫** 機械

**醸造** 3月下旬の涼しい朝に収穫。優しく圧搾し、果汁は温度を上げて発酵。酵母の澱と一しょに10ヶ月間熟成され、完全なマロラクティック発酵を経て、瓶詰を行う。

**酸度** 7.0 g/L

**PH** 3.40g/L

**残糖度** 2.00g/L